

8. Онищук И.С. Весенние заморозки и уменьшение их влияния на почки косточковых деревьев / И.С.Онищук, В.Ф.Сергеев, В.А.Одинцов // Садоводство и виноградарство. – 1997. – №2. – С.5-7.

9. Программа и методика сортоизучения плодовых, ягодных и орехоплодных культур. – Мичуринск: ВНИИС им. И.В.Мичурина, 1973 – 496 с.

10.Третьяк К.Д. Вишня і черешня / К.Д.Третьяк, В.Г.Завгородня, М.І.Туровцев. – К.: Урожай, 1990. – 174 с.

Приведены результаты изучения 40 сортов вишни на протяжении 2004-2007 гг. в условиях южной Степи Украины. По устойчивости к неблагоприятным условиям зимнего периода и весенних заморозков выделены сорта Призвание, Рассвет, Искушение, по устойчивости к грибным болезням – Ранний десерт, Солидарность, Сиянец Туровцевой.

Вишня, зимостойкость, подмерзание пестиков, мониллиоз, коккомикоз.

The author presents the results of studying 40 sour cherry varieties in the period of 2004-2007 under the conditions of Ukraine's Southern Steppe. Concerning winter conditions and spring frosts the cultivars resistance to unfavorable Prizvaniye, Rassvyet, Iskus'hyeniye were singled out, while cvs Rannyy Desert, Solidarnist', Siyanets' Turvtsevoi – as for their resistance to fungous diseases.

Sour-cherry, winter-resistance, frostening of main buds, monillia, cockomb of cherry.

УДК 634.25 : 631.55 (477.7)

**ОСОБЛИВОСТІ ЗБИРАННЯ ПЛОДІВ РІЗНИХ СОРТІВ
ПЕРСИКА (*Persika*) В УМОВАХ ПІВДНЯ УКРАЇНИ**

**О.М. АЛЕКСЕЄВА, кандидат сільськогосподарських наук
Таврійський державний агротехнологічний університет**

Наведено результати багаторічних досліджень особливостей збирання плодів персика в умовах південного Степу України. Визначено кількість зніманих у сортів різних строків досягання в залежності від призначення плодів: столові, універсальні чи консервні, а також зміну товарних якостей залежно від порядкового строку збору.

Сорт, якість, плоди, тара, строк знімання.

Персик – цінна плодова порода. Плодоносить починає з другого – третього року після садіння, забезпечує найтриваліший серед кісточкових порід період часу та споживання плодів, а велика

© О.М. Алексеева, 2009

різноманітність щодо строків досягання сортів протягом сезону з червня до жовтня.

Плоди цієї культури використовують у свіжому вигляді та для різних видів технічної переробки – сушіння, швидкого заморожування, виготовлення варення, джемів, компотів. Залежно від сорту і умов вирощування в них міститься, % : сухих речовин (СР) від 13 до 16, цукрів 9-12, а також мінеральні солі, мікроелементи (мідь, марганець, сірка, титан, кобальт, молібден та ін.), вітаміни та ферменти, необхідні для нормального функціонування організму

людини [2], а крім них лектинові речовини, які сприяють виведенню сслей важких металів; біологічно активні речовини (БАР) фенольної природи, котрі зменшують шкідливий вплив радіації, хімічних та інших токсинів [3].

Ширшому розповсюдженню культури персика сприяє застосування різних підщеп (персик, абрикос, мигдаль, алича, слива) [4]. Завдяки цим властивостям у державах – головних виробниках кісточкових плодів (США, Італія, Франція, Німеччина) – вирощування цієї рослини займає друге місце після яблуні. У південних областях України площі під цією культурою у 2006 році склала 8,1 тис. га, а у структурі насаджень вона займає третє місце після яблуні і черешні [7].

Плоди персик великі, соковиті, досягають на дереві неодноразово, тому при вступі садів у плодоношення (особливо столових сортів) постають проблеми, зв'язані з їх збиранням. Вивченню їх присвячені численні роботи вчених Інституту садівництва (ІС) УААН [1], Нікітського ботанічного саду (НБС) [6], Закарпатської державної сортодільниці (ДС) [8] та ін.

Методика досліджень На базі Державного підприємства "Дослідного господарства "Мелітопольське" Інституту зрошуваного садівництва (ІЗС) УААН протягом 1986-2005 років при проведенні агротехнічних дослідів виконувалися спостереження й обліки під час знімання плодів у 7-18-тирічних насадженнях сортів різного призначення: столового (с), універсального (у) та консервного (к) та різних строків досягання: надранніх – Фаворита Мореттіні (с), Червневий ранній (с); ранніх – Київський ранній (с), Мелітопольський ясний (с), Колпіза (с); середнього терміну – Сочний (с), Янтарний (у), Солнечний (у), Мелітопольський 14-21 (у), Лебедев (у); пізнього – Золотистий (к), Запорожець (к), згідно з методичними рекомендаціями [5] і ГОСТами 218 33-76 [2].

Результати досліджень. Виявлено ряд особливостей, які треба враховувати фахівцям-садодавам при організації збирання плодів.

Відомо, що у плодів персика, як і в інших плодових культурах слід розрізняти споживчу та знімальну стиглість. У стадії першої вони мають характерне для даного сорту забарвлення, смак, аромат і консистенцію.

м'якоті і для транспортування на далекі відстані стають уже непридатними. Тому їх збирають у період знімальної стиглості (за 3-4 дні до настання споживчої) ще твердими, але вже з характерними для сорту розмірами, забарвленням (включає чи й тінюве), ароматом. Зеленкуватий відтінок може залишатися у плодів більшості сортів тільки вздовж шва, але деяких, що забарвлюються за два тижні до досягання (Фаворита Мореттіні, Коллінз, та подібні їм), не повинно бути прозелені навіть і в цій частині. При запізненні із зніманням починається пом'якшення м'якоті у верхівці, а в інших частинах плоду вона залишається ще Твердою. Такі плоди можна збирати для близьких ринків збуту. Не слід збирати плоди до настання знімальної стиглості: вони ще не набули власних сорту розмірів і смаку, при зберіганні в'януть, так і залишаючись майже неїстівними. Крім того, плоди персика продовжують рости до моменту відокремлення їх від п'яток. Тому при передчасному збиранні врожаю господарство зазнає збитків не тільки через товарні якості плодів, але й за рахунок зниження (на 20-30 %) врожаю з гектара. У кроні дерева плоди персика досягають неодноразово: спочатку на верхівці та периферії – тут вони найкрасивіші й найбільші, потім – у внутрішній та нижній зонах. Зважаючи на це, збирання слід проводити вибірково.

Як показали результати досліджень, для зменшення кількості перезрілих та передчасно знятих плоди десертного призначення (Фаворита Мореттіні, Червневий ранній, Київський ранній, Сочний та ін.) потрібно знімати у 3-4, а іноді й у 5 прийомів залежно від урожаю на погодних умовах. Кількість знімань збільшується при великому навантаженні дерев урожаєм і високих температурах під час збору, коли плоди швидко спікаються на сонці.

При розрахунку тари і подальшій реалізації треба, насамперед, враховувати, що у вищевказаних сортів при першому зніманні збирають 20-25, другому – 50-55, третьому – 20-30, а при четвертому і п'ятому можливо, – 10-15 % плодів. Період часу між зніманнями два-три, а при високих температурах, які останнім часом спостерігаються дуже часто, – один-два дні.

Сорти універсального призначення – Лебедев, Сонячний, Янтарний і подібні їм – збирають у два-три прийоми, через кожні 2-5 днів, залежно від консистенції м'якуші й температури. Слід відмітити, що на перший та другий строки знімання припадає приблизно однакова кількість плодів, а на третій – до 10 %. Консервні сорти – Золотистий, Запорожець та ін. – збирають в один прийом, іноді у два (на друге знімання припадає до 10-20 % плодів). Для їх плодів характерне яскраве забарвлення, вони добре транспортуються й зберігаються.

Плоди одного помологічного сорту різняться між собою за якістю в залежності від порядкового строку збору (табл.). У столових сортів плоди високих товарних якостей бувають при першому й другому зніманні. Далі якість знижується

**Якісна оцінка плодів персика різних сортів
ДП ДГ "Мелітопольське" ІЗС УААН, 1985-2005рр.**

Порядковий строк знімання	Середня маса плоду, г	Кількість плодів, %			
		вищого сорту	першого	другого	нестандарт
Фаворита Мореттіні					
перший	95	68	28	3	1
другий	88	54	36	8	2
третій	75	18	52	21	9
Сочний					
перший	110	85	14	1	0
другий	100	54	40	5	1
третій	87	22	45	30	3
Лебедев					
перший	134	91	8	1	0
другий	113	58	30	10	2
Золотистий					
перший	100-130	68	22	9	1

Висновки

В результаті наших досліджень було одержано дані, які можуть стати у пригоді фахівцям сільського господарства в усіх регіонах вирощування персика. Вони дозволять правильно розраховувати енергоресурси та затрати праці на збирання плодів, а також строки поставки їх споживачам при укладанні договорів.

Список літератури

1. Агеєва Н.Г. Помологія / Н.Г. Агеєва, В.М. Горіна, Т.С. Єлманова та ін.; за загал. ред. М.В. Андрієнка. Т. Абрикос, персик, алича – К.: Урожай, 1997. – 280 с.
2. ГОСТ 21833-76 Персики свежие. Плоды косточковые. – М. 1976. – С. 11-19.
3. Заяц В.А. Персик / В.А. Заяц // Просвіта. 2001. – С. 103-104.
4. Кангіна І.Б. Вплив тривалості і періодичності електрообробки на зберігання плодів / І.Б. Кангіна, Н.К. Чорнозубенко, В.І. Міщенко, В.Л. Музиченко Садівництво // 1990. – Вип. 39. – 265 с.
5. Карпенчук Г.К. Учеты, наблюдения, анализы, обработка данных в опытах с плодовыми и ягодными растениями: метод. рекомен. / Г.К. Карпенчук, А.В. Мельник. – Умань, 1987. – 141 с.
6. Рудьєв В.А. Конкурентоспроможність плодів і ягід / В.А. Рудьєв. – Мелітополь: ТОВ "Видавничий будинок ММД", 2007. – 315 с.
7. Смыков В.К. Персик и абрикос / В.К. Смыков, В.Ф. Иванов, Т.С. Иванова и др. – К.: Урожай, 1993. – 224 с.
8. Соколова С.А. Персик / А.С. Соколова, Б.В. Соколов. – Кишинев: Карта Молдовеняскэ, 1977. – 207 с.
9. Трофанюк А.П. Подвой персика на юге Украины / А.П. Трофанюк, Л.А. Ершов // Журн. Садоводство. – 1947. - №2. – С. 34-36.

Приведены результаты многолетних исследований особенностей сбора плодов персика в условиях южной Степи Украины. Определено количество съёмов у сортов разных сроков созревания в зависимости от назначения плодов: столовые, универсальные или консервные, а также изменение их товарных качеств, исходя из порядкового номера сбора.

Сорт, качество, плоды, тара, срок сбора.

The author presents the results of during researching long-term the peculiarities of peach fruits harvesting in the conditions of the Ukraine southern Steppe. The amount of removals has been determined depending on terms of ripening and setting of fruits-table, universal canned and also change of their market qualities depending on the index term of removal.

Sort, quality, fruits-table, container, term of removal.

УДК 634.8 (477.41.42)

ДОБІР АДАПТОВАНИХ ДО УМОВ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ СОРТІВ ВІНОГРАДУ ЗА ПОКАЗНИКАМИ ТЕРМІЧНИХ РЕСУРСІВ ТЕРИТОРІЇ

**Т.М. Алексєєвич, кандидат сільськогосподарських наук
Житомирський національний агроєкологічний університет**

Л.М. Мяснікова

Житомирський обласний центр з метеорології

Проведено аналіз термічних ресурсів поліської та лісостепової частин Житомирської області. Рекомендовано сорти для присадибної культури винограду на Житомирщині.

Сорт, виноград, присадибна культура, теплозабезпеченість, морозонебезпека, територія.

Виноград володіє цінними харчовими, дієтичними та лікувальними властивостями. В його ягодах міститься залежно від сорту і умов вирощування від 12 до 30 г / 100 см³ цукрів, здебільшого лепідозасвоюваних (глюкоза, фруктоза) [2], а в продуктах переробки, крім названих речовин, також вітаміни, ферменти, незамінні амінокислоти, органічні кислоти, мікроелементи, ароматичні та фенольні речовини [1]. Калорійність 1кг винограду становить 750-800 ккал, що забезпечує 2-3% добової потреби людини в енергії [3]. Столовий виноград, соки з нього використовуються при лікуванні шлункових, ниркових, серцево-судинних, легневих та інших захворювань [3]. Виноградні вина, насамперед, червоні

© Т.М. Алексєєвич Л.М. Мяснікова, 2009